



## ***Tauforte in Form einer Kerze***

### ***Schokomasse:***

- 250 g Butter
- 200 g weiche Zartbitter Schokolade
- 310 g Staubzucker
- 200 g Mehl glatt Type W700 / Deutschland Type 550
- 100 g Stärke (Maizena)
- 1 EL Weinstein -Backpulver
- 3 EL Kakao
- 6 Eier (getrennt)
- 140 ml Schlagobers (Sahne)

### ***Fülle:***

- ca. 300 – 500 g Marillenmarmelade (Aprikosen) – je nachdem wie viel ihr in die Torte streicht.

### ***Zubereitung Torte:***

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

2 Rehrückenformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen.

Eiklar mit 100 g Staubzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit den restlichen 210 g Zucker sehr lange schaumig rühren 😊 Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach das Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren, bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste.

Die Schokolade kurz unterrühren. Das Schlagobers (Sahne) dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver, Stärke und dem Kakao unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben. In die zwei vorbereiteten Rehrückenformen geben und bei 170° C – Ober und Unterhitze ca. 45 – 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torten auskühlen lassen.

Den "Gupf" beider Torten waagrecht abschneiden und vernaschen :-). Jede Torte zweimal waagrecht durchschneiden. Dick mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen.

Ich habe die Torte dann mit Ganache eingestrichen, mit Fondant überzogen und dekoriert.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

**ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen. Der Link – darf gerne geteilt werden!**

